vano sempre attaccato il loro stilo di quando erano in fiore, il quale vi forma un appendice, o specie di codetta, lunga per lo più quattro in cinque linee, e terminata dallo stimma inseccato. Questa codetta prende sempre lo stesso colore del frutto, e perciò è verde nelle perette acerbe, gialla pallida nelle mature. La buccia di questi limoni esternamente è punteggiata, ma non molto rugosa, ed ha un colore giallo pallido verdeggiante, anche a maturità perfetta, la quale ha luogo dalla metà di Novembre in poi.

Tagliando trasversalmente queste spatafore si vede che la loro buccia è molto grossa e di circa quattro linee, e per conseguenza ristrettissima ne è la parte cellulosa, divisa in sette o otto spicchi, ove anche poco o punto sugo si contiene di sapore appena acido.

Hanno queste perette di S. Domenico un buon sapore aromatico di limone nella loro buccia, che è alquanto duretta, e per questo motivo sono mangiate nel loro stato naturale. Peraltro sono un cibo grave allo stomaco e di difficile digestione, laonde è preferibile il mangiarle candite o giulebbate, per il quale uso, più comunemente si sogliono coltivare nei nostri giardini.

Per ciò che riguarda la terra ed il custodimento di ogni genere, necessario per la peretta di S. Domenico, ci possiamo riportare totalmente a quanto ne abbiamo accennato al *Limone di giardino*, e solo adesso rammenteremo che questa varietà di agrume, debbesi tenere a preferenza in vasi, e riporla ai primi freddi negli stanzoni da agrumi; e per moltiplicarne gli individui si deve procedere per innesti a marza oppure a occhio o scudetto, sopra piante di limone nate di seme, da farsi nel mese di Giugno. Si costuma anche innestarli a occhio morto o dormiente nell'Ottobre, che poi vegeta nella Primavera.

P. Tofani dis. D. Serantoni inc.

CITRUS MEDICA Limon Peretta minor

Limone Peretta di S. Domenico